

Cornets miniatures



Ingrédients pour faire 12 à 14 petits cornets (mini) :

1 boîte de lait condensé Eagle brand
original ou faible en gras
2 tasses de mini guimauve
1/3 de tasse de sirop d'érable
1 c. soupe de beurre (facultatif)

Procédure :

Mettre tous les ingrédients dans un grand bol (capacité de 8 à 10 tasses)
Mélanger avec une fourchette
Cuisson se fait au four à micro-ondes 7 minutes à pleine capacité pour le lait condensé
faible en gras, le Eagle brand original se cuit en 6 minutes,
mais remuer toutes les 2 minutes ou plus souvent avant que cela déborde
Surveiller SVP.

Verser délicatement dans les petits cornets (mini) et réfrigérer si vous voulez. Pas une
nécessité. Température pièce, 4 – 5 jours facilement.
Les cornets peuvent être congelés et en sortir au fur et à mesure. La préparation ne
durcit pas.

Note : j'ai trouvé les petits cornets avec fond plat (mini gobelets) chez Maxi
boîte de 42 – il y en a certainement ailleurs aussi.

Yvette Petibois-Paillé